

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 48 (1910)  
**Heft:** 48

**Artikel:** Lacune  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-207301>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# CONTEUR VAUDOIS

PARAISSANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.



Rédaction, rue d'Etraz, 23 (1<sup>er</sup> étage).

Administration (abonnements, changements d'adresse),  
E. Monnet, rue de la Louve, 1.

Pour les annonces s'adresser exclusivement  
à l'Agence de Publicité Haasenstain & Vogler,  
GRAND-CHÊNE, 11, LAUSANNE,  
et dans ses agences.

ABONNEMENT : Suisse, un an, Fr. 4 50;  
six mois, Fr. 2 50. — Etranger, un an, Fr. 7 20.

ANNONCES : Canton, 15 cent. — Suisse, 20 cent.  
Etranger, 25 cent. — Réclames, 50 cent.  
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

## QUE DE THÉ!... MON TEH!

LES « salons de thé » se multiplient à Lausanne, à Montreux, à Vevey, ailleurs encore, sans doute, et ils vivent. Il faut croire qu'ils répondent à un besoin, ou plutôt que le nouveau besoin engendré par eux se répand de plus en plus. De fait, les Anglaises et les Allemandes, dames âgées et jeunes pensionnaires, ne sont plus les seules à les fréquenter; on y voit des jeunes gens, des étudiants, — que n'attire peut-être pas le seul amour de la tisane chinoise, — des messieurs sortant d'une réunion de comité, d'autres accompagnant leur femme avec des airs de victime, d'autres encore à qui la Faculté a interdit le vin, ou qui jugent au-dessous de leur dignité d'aller à la pinte avec le commun des mortels. Signe des temps, nombre de ces clients sont de purs Vaudois.

Nos habitudes seraient-elles à un tournant de leur histoire?

Ce tournant-là, les Parisiens sont en train de le franchir, à en croire le spirituel Miguel Zamacoïs :

« La folie du thé sévit en ce moment à Paris, dépassant de la hauteur de cent pagodes les rêves des agriculteurs chinois les plus optimistes.

Il y a vingt ans, l'idée de prendre une tasse de thé ailleurs que dans leur home ne venait guère aux gens que malgré eux.

Cette idée était le plus souvent consécutive à la sensation d'une digestion difficile : la nourriture lourde réclamait le thé léger...

Mais, dans ce temps-là, à l'embarras gastrique s'ajoutait celui de trouver un endroit favorable à l'absorption de la tasse de thé conciliante. On entrait timidement dans un petit café et l'on commandait presque honteusement du thé au garçon, un peu vexé d'avoir à s'occuper d'une consommation qui le ravalait au rang d'infirmier. En souriant, avec un peu de mépris, le garçon transmettait la commande à la caissière. Celle-ci, généralement bonne personne, jetait sur vous un regard apitoyé et dénichait laborieusement dans un coin une vieille boîte en fer blanc sur laquelle un Chinois conventionnel pêchait à la ligne près d'un petit pont exagérément arqué. Elle avait généralement, la caissière, beaucoup de mal à ouvrir la boîte poussiéreuse. Elle y puisait une sorte de cendre végétale que le garçon emportait à l'office, d'où parvenait bientôt le chuchotement affairé que suscitent dans ces sortes d'endroits les besognes inaccoutumées.

Au bout d'un quart d'heure, — parce qu'il n'y avait jamais d'eau bouillante, — on vous apportait votre médicament.

Car le thé n'était alors, chez nous, qu'un médicament. La boîte qui le renfermait voisinait dans la pharmacie familiale avec le sac de la bourrache et celui des quatre-fleurs. Sauf quelques douairières et quelques familles anglicanisées, personne ne buvait du thé pour son plaisir. On ne pensait à lui que les matins de lan-gouste et les soirs d'oïe aux marrons. Il jouait

le rôle un peu ingrat et un peu ridicule dévolu aujourd'hui à la naïve camomille : le rôle de confident consolateur dans la tragédie de la digestion.

Et le thé serait demeuré sans doute indéfiniment une infusion pharmaceutique utile, mais obscure, si le snobisme et la mode ne s'en étaient mêlés. On s'avisa que du thé, ils en avaient en Angleterre. Ils en avaient et du matin au soir ils en ingurgitaient des rasades avec accompagnement de pain grillé. Ce ne fut pas long : les manies anglaises traversent plus rapidement la Manche que les nageurs!

Il suffit au thé de débarquer à Paris avec l'accent britannique pour déchaîner une révolution gastronomique et s'installer bientôt en maître dans tous les five o'clock de la capitale.

Le thé avait tout pour lui. Il était net, propre et lavé, comme les Anglais eux-mêmes. C'était la joie des consommateurs et la tranquillité des maîtresses de maison. Il ne tachait pas comme le chocolat et ne poissait pas comme les sirops. Et puis il avait la force des gens qui sont toujours là, des gens qui sont toujours prêts.

Tout à coup les malades bien portants prirent goût à ce breuvage commode, préparé en trois minutes, dans lequel le sucre fondait instantanément, dont le goût restait violent si on l'aimait, s'atténuait immédiatement avec un peu d'eau chaude si on n'en raffolait pas, et disparaissait incontinent grâce à quelques gouttes de lait si on ne pouvait pas le souffrir... Et ce fut la vogue, la folie!

Cette folie du thé sévit aujourd'hui avec une intensité qui paraît arrivée à son maximum. Sans compter les multiples maisons dont le thé est la spécialité, il n'est pas une crémierie, un pâtisseries, un glacier, un confiseur, un hôtel, une salle de conférences, une vente de charité, un salon d'essayage, un grand magasin, un buffet de théâtre ou de chemin de fer, une exposition de blanc ou de chrysanthèmes, un Salon d'automne ou d'aviation, où l'on ne déguste du thé.

Arrivé par les femmes, comme tant d'autres, le thé est à présent, si j'ose dire, le pivot de la mondanité diurne. Tout ce qui se passe et tout ce qui se dit à Paris — et il s'en dit! et il s'en passe! — entre trois heures et sept heures et demie, a pour témoin une théière. Que ce soit un rendez-vous galant ou un raout de vieilles dames respectables, la théière est là, immuable, pansue, discrète... Seul le nombre des tasses varie...

L'absorption de la tasse de thé est devenue une habitude, une manie, que dis-je, un réflexe, un réflexe mondain comme la poignée de main et le « Comment va-t-on chez vous? ».

A un certain moment de la journée, le besoin de la tasse de thé se fait sentir chez les innombrables théomanes et philothés, aussi impérieusement que chez le fumeur le besoin de la cigarette.

Et comme la passion du thé a sur toutes les autres l'avantage d'être inoffensive, vous pensez si l'on se rue dans les maisons de thé. Dame! c'est qu'elles sont rares, par le temps

qui court, les passions inoffensives! les passions qui ne ruinent ni votre bourse ni votre santé; qui ne vous dépouillent ni de vos revenus, ni de vos cheveux, ni de vos illusions! Les passions de tout repos, enfin!

Et c'est un spectacle curieux que l'aspect d'un de ces endroits selectes, particulièrement à la mode, où des gens très bien s'écrasent pour prendre du thé.

Des tables légères, de dimensions variées, sont semées au hasard dans le hall ou dans le salon; il y en a d'assez grandes pour les « sociétés »; il y en a de petites pour les amoureux; il y en a de minuscules pour les solitaires, les misanthropes et les neurasthéniques.

Une fois installés autour d'une table, les buveurs de thé sont indéracinables. C'est d'abord le petit manège de la dinette, le plateau que l'on apporte avec les mêmes accessoires exactement disposés de même sur le même plateau.

Quelqu'un prend l'initiative du service; les demandes et les réponses se succèdent, scrupuleusement identiques, consacrées, presque liturgiques :

- Combien de morceaux?
- Deux morceaux...
- Fort?
- Pas trop...
- Du lait?
- Un nuage...

Et puis l'on boit avec ou sans trempette de pain grillé, avec ou sans accompagnement de pâtisseries, et généralement sans prêter la moindre attention au breuvage lui-même, distrait que l'on est par l'observation satirique des voisins ou par le déchaînement des papotages.

La vulgarisation du thé a presque tué la dégustation raisonnée et réfléchie du breuvage chinois. Les dilettantes de la tasse de thé, connaisseurs en mélanges savants, détenteurs du secret des manipulations spéciales, se font de plus en plus rares. On n'aime plus guère le thé pour lui-même. On ne le savoure plus dans le recueillement et le silence, avec des commentaires de gourmet délicat. On l'absorbe, on l'avale! On l'engloutit au milieu du brouhaha des propos interrompus, au milieu d'un tapage de volière... Disons le mot : on le sabote!

Le thé n'est plus qu'un prétexte. Prétexte à réunions jacassantes; à casser du sucre au propre et au figuré; prétexte à flirt; prétexte à rejoindre certaines gens et à en lâcher certaines autres; prétexte à arriver en retard partout, dans les dîners et dans les théâtres; prétexte à tout faire et à tout faire croire; prétexte commode, élastique, maniable, unique, indétronable : prétexte-type, prétexte-roi!

**Lacune.** — La femme d'un célèbre mathématicien se plaignait de n'avoir pas d'enfants après plusieurs années de mariage.

A un savant, qui lui faisait l'éloge de son mari, « un des plus habiles calculateurs d'Europe », disait-il, elle répondit :

— Cela peut être, mais je trouve qu'il entend fort mal la multiplication.